



Carte du Restaurant

Le Lion d'or

Restaurant Le Lion d'or

Entrées

Foie gras mi cuit, pommes poêlées, brioche maison

Foie gras, stewed apples and homemade brioche

14.00 €



Lieu Breton de ligne, purée de panais,
avocat grillé

*Line caught, Breton pollack, parsnip puree,
grilled avacado*

11.00 €



Œuf mollet bio de Saint-Brice-de-Landelles, crème
d'oignons et croûtons

Soft poached organic egg, onion cream and croutons

9.00€

Restaurant Le Lion d'or

Plats

Filet de bœuf poêlé, purée de carottes, jus de viande

Pan fried fillet of beef, carrot puree and beef jus

24 €



Suprême de poulet fermier,

gnocchis de pomme de terre, jus corsé

Free range chicken supreme, homemade gnocchi and chicken reduction

19 €



Filet de bar, purée de brocolis, fenouil confit et crème au

Curry Breton

Sea Bass fillet, broccoli puree, confit of fennel with

Breton curry cream

22€

Restaurant Le Lion d'or

Desserts

Mille-feuille, vanille de Madagascar
Mille-feuille with Madagascan vanilla

12€



Poire pochée, chocolat chaud, crémeux Dulcey,
sablé noisettes

*Poached Pear with warm chocolate, cream of blonde chocolate
and hazlenut shortbread*

12 €



Salade d'agrumes en 3 textures, meringue
Three textured citrus salad with homemade meringue

9 €

Nos Menus

Restaurant Le Lion d'or

MENU ENFANT

12€

Entrées

Crudités



Plats

Steak haché, purée de pomme de terre maison

Ou

Filet de poisson, légumes du moment



Dessert

Coupe de glace (2 boules)

ou

Moelleux chocolat

Restaurant Le Lion d'or

MENU DU CHEF 29€

Entrée

Lieu Breton de Ligne,
purée de panais, avocat grillé

Ou

Œuf mollet bio de Saint-Brice-de-Landelles,
crème d'oignons et croûtons



Plat

Filet de bar, purée de brocolis,
fenouil confit, et crème au Curry Breton

Ou

Suprême de poulet fermier, gnocchis de pomme de terre
Jus corsé



Dessert

Poire pochée,
chocolat chaud, crèmeux Dulcey et sablé noisettes

Ou

Salade d'agrumes en 3 textures, meringue